

Helstegt oksefilet

Får du gæster? Så prøv at lave en lækker, saftig oksefilet i airfryeren. Server f.eks. spidskål med parmaskinke til (se opskriften på s. 26). Du kan lave det, mens kødet hviler.

4-5 personer

1 kg. oksefilet
Groft salt og peber

Rids oksefiletens fedtlag i et ternet mønster. Krydr den med salt og peber.

Forvarm airfryeren til 200 grader. Læg oksefileten i airfryeren, og giv den 10 minutter.

Sænk temperaturen til 150 grader, og giv den ca. 30 minutter mere.

Jeg anbefaler at du bruger et termometer, så stegen bliver stegt efter dine præferencer. Stegens kerntemperatur skal være 55 grader før hviletid, hvis du foretrækker den rosa.

Lad stegen hvile i 15 minutter, før den skæres i tynde skiver.

Tip

Hvis du har oksefilet tilovers, kan du bruge det til biksemad (se opskrift s. 102).

